

Torta di mele



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1,4kg di mele dolci o adatte alla cottura

50g di zucchero

2 cucchiaini di cannella macinata

scorza grattugiata e succo di 1 limone

25g di burro a dadini

30-45ml/2-3 cucchiaini di miele

Per la crostata:

300g di farina bianca

½ cucchiaino di sale

100g di burro leggermente ammorbidito,
a pezzetti

50g di margarina o strutto leggermente
ammorbidito, a pezzetti

5-6 cucchiaini di acqua molto fredda

Istruzioni per la preparazione

1. Per la crosta, setacciare farina e sale nel recipiente del mixer, dopo aver installato la frusta a K. Aggiungere burro e margarina (o strutto) e lavorare con il paraspruzzi installato, a velocità 2-3, fino ad avere un impasto a briciole.

2. Aggiungere acqua appena sufficiente a legare l'impasto.

Formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e conservare in frigo per



almeno 20 minuti.

3. Inserire un foglio di carta oleata al centro del forno e preriscaldarlo a 200°C.

4. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette spesse. Abbinare zucchero e cannella in un recipiente. Aggiungere le mele, la scorza e il succo di limone e mescolare.

5. Su un piano leggermente infarinato, stendere l'impasto creando un cerchio di circa 30cm.

Trasferire in una terrina profonda di 23cm, lasciando traboccare l'impasto dei bordi.

Riempire con le fette di mele.

6. Per una presentazione più gradevole, comprimere leggermente i bordi. Mettere

qualche pezzetto di burro sulle mele.

7. Cuocere sul foglio caldo di carta oleata, fino ad avere una torta dorata e mele morbide (circa 45 minuti).

8. Fondere il miele in un pentolino e spennellarlo sulle mele per glassarle. Servire calda o a temperatura ambiente.